



COMUNITÀ MONTANA
dell'Appennino Reggiano

n. 7/2009

DUE GIORNI DI EVENTI NAZIONALI ATTORNO ALL'ABBAZIA DI MAROLA

Quei monaci che si avviarono a cambiare la storia: un film per la tv e un meeting internazionale

Presentato il progetto nazionale "850 anni formadio". Nilde Montemerli, presidente Comunità Montana, Giuseppe Alai, presidente Consorzio Formaggio Parmigiano Reggiano: "E anche col Parmigiano Reggiano la storia emiliana è diversa". Venerdì a Castelnovo Monti l'anteprima del film e sabato 21 a Marola esperti da Italia e Francia

REGGIO EMILIA (16 marzo 2009) – “Matilde di Canossa volle a Marola un monastero come segno di gratitudine all’eremita Giovanni. Nemmeno un secolo dopo i monaci e gli agricoltori di quelle terre commerciavano ‘formadio’. La comparsa di questa parola, dopo prima si produceva solo cacio di pecora, è del 13 aprile 1159 getta le basi per un cambiamento epocale” spiega **Nilde Montemerli**, presidente della Comunità Montana dell’Appennino Reggiano.

“Nei secoli – aggiunge **Giuseppe Alai**, presidente del Consorzio del Formaggio Parmigiano Reggiano - ci si avvierà, a produrre quello che oggi conosciamo come Parmigiano Reggiano, grazie al quale l’economia rurale emiliana è tra le più forti al mondo”.

Con una conferenza stampa congiunta presso palazzo della Provincia di Reggio Emilia, si è ufficialmente dato il via al calendario di appuntamenti lungo un anno che, all’interno del progetto “Latterie d’Appennino 2009”, celebrerà questa ricorrenza.

Attesi ospiti e giornalisti da tutta Italia e dalla Francia. “Primo appuntamento – spiegano **Afro Rinaldi** e **Clementina Santi**, assessori comunitari all’Agricoltura e alla Cultura – al Cinema Teatro Bismantova di Castelnovo Monti, venerdì 20 marzo alle 20.30, col film documentario, con regia di **Ubaldo Montrucchi**, ‘Sulle tracce di un Re’ per ripercorrere in maniera congiunta le vicende che legano il ‘formadio a Matilde di Canossa”.

“Era il 13 aprile 1159 – spiega **Gabriele Arlotti**, giornalista - quando presso una casa dell’abbazia di Marola, a Corniano di Bibbiano, i fratelli Martino, Giovanni e Giacomo di Frombolara (borgo dal nome significativo e ancora presente nel Carpinetano) presero in affitto terreni dai monaci in cambio di merci, denari e ‘tres aporto de formadio”.

“La storia del Parmigiano Reggiano sarà ancora lunga e ricca di perfezionamenti tecnologici – ha ricordato l’assessore provinciale all’agricoltura **Roberta Rivi** – dalle dimensioni, alla cottura a fuoco, all’impiego del latte di mattina e sera. Eppure è grazie a questa evoluzione che abbiamo un prodotto unico al mondo”.

“Dal punto di vista economico – interviene **Enrico Bini**, presidente della Camera di Commercio di Reggio Emilia – ci aspettiamo molte risposte dal convegno internazionale di sabato 21 marzo, dalle 8.30, presso proprio l’Abbazia di Marola: storici, linguisti, esperti ed

economisti a confronto dinnanzi alla stampa di tutta Italia. Per la nostra realtà e le province limitrofe può davvero essere, quella di Formolara – Corniano, una scoperta rivoluzionaria”.

I PROTAGONISTI

COMUNICATO STAMPA



**COMUNITÀ MONTANA
dell'Appennino Reggiano**



Coinvolte, soprattutto, le latterie del comprensorio che sono partecipi di “Latterie d’Appennino 2009” il progetto della Comunità Montana che per il quarto anno vede protagonisti i caseifici per promuovere il prodotto in un ottica di turismo.

Sono **Latteria Sociale Selvapiana, Latteria Sociale Cigarello, Latteria Sociale S. Pietro, Latteria Sociale Migliara, Latteria Sociale S. Giorgio, Latteria Sociale Cagnola, Latteria Sociale Carnola, Latteria Sociale Casale, Latteria Sociale Fornacione, Latteria Sociale Garfagnolo, Latteria Sociale Madonna della Pietra di Bismantova, Latteria Sociale del Parco, Latteria Sociale Cavola, Latteria Sociale Quara, Latteria Sociale Minozzo, Azienda agricola Fiori Pier Paolo.**

I SOSTENITORI

Il progetto Latterie d’Appennino 2009 è svolto dalla Comunità Montana dell’Appennino Reggiano in collaborazione con: Consorzio del Formaggio Parmigiano Reggiano, Consorzio Conva, Nazionale del Parmigiano Reggiano, Provincia di Reggio Emilia, Regione Emilia Romagna, Camera di Commercio di Reggio Emilia, Parco Nazionale Appennino Tosco Emiliano, Gal Antico Frignano e Appennino Reggiano, Comune di Bibbiano, Comune di Carpineti, Centro Diocesano di Spiritualità e Cultura di Marola, Parrocchia S. Maria Assunta di Bibbiano, Caseus Montanus, Cinema Teatro Bismantova, Associazione Stampa Reggiana, Istituto Motti, Accademia italiana Cucina, Strada dei Vini e dei Sapori “Colli di Scandiano e Canossa”, E’-Tv, Società d’Agraria di Reggio Emilia.

**UFFICIO STAMPA
Pietro Ferrari**

Castelnovo ne’ Monti 11 marzo 2009

COMUNICATO STAMPA